



Espeto de Pêras ao Borgonha Apto celíacos

Ingredientes:

Pêras

2 ou 3 unidades

Espetos

4 unidades

Vinho Borgonha

200 cm³

Açúcar

2 colheres de sopa

Pauzinho de canela

1 unidade

Casca de limão ralada

a gosto

Modo de Preparar:

Descasque as pêras e corte-as em cubos de 1,5 cm ou faça bolinhas com o aparelhinho de cortar batata noisette. Misture o vinho com o açúcar, a canela e a casca de limão ralada. Coloque as pêras nos espetos e deixe-as 5 minutos dentro desse líquido. Coloque os espetos no BroCheff e cozinhe por 2 ou 3 minutos.

